





# Gefülltes Schokoladen-Herz

Schokoladige Herzen zur Hochzeit und zum Valentinstag

etwa 20 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



## 1 Vorbereiten:

Für den Teig Eiweiß sehr steif schlagen. So steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Backofen vorheizen. Doppelherzform **gut** fetten und mehlen.

**Ober-/Unterhitze etwa 170 °C**  
**Heißluft etwa 150 °C**

## 2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Eigelb etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Haselnüsse mit Mehl und Backin mischen und in 3 Portionen auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Zuletzt steif geschlagenes Eiweiß unterheben. Teig in der Doppelherzform verteilen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 60 Min.**

## Zutaten:

### Für das Backblech:

Fett  
Weizenmehl

### Rührteig:

6 Eiweiß (Größe M)  
100 g weiche Butter oder Margarine  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
½ Rö. Dr. Oetker Rum-Aroma  
6 Eigelb (Größe M)  
200 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse  
50 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### Schoko-Füllung:

200 g Zartbitterschokolade  
200 g weiche Butter  
40 g Puderzucker

### Schokoladen-Guss:

100 g Zartbitterschokolade  
100 g Schlagsahne

### Zum Verzieren:

100 g weiße Schokolade



3 Kuchen 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, dann lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

4 Gebäck zweimal waagrecht durchschneiden.

#### 5 Schoko-Füllung:

Schokolade grob zerkleinern, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und etwas abkühlen lassen. Weiche Butter (Zimmertemperatur) in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät geschmeidig rühren. Nach und nach gesiebten Puderzucker und Schokolade unter Rühren zufügen. Creme etwas kalt stellen (darf nicht zu fest werden!) und knapp 1/3 davon zum Verzieren zurückstellen. Unteren Boden auf eine Platte legen und die Hälfte der übrigen Creme aufstreichen. Mittleren Boden auflegen, leicht andrücken und mit restlicher Creme bestreichen. Oberen Boden auflegen und ebenfalls leicht andrücken. Gebäck bis zum Überziehen etwa 30 Min. kalt stellen.

#### 6 Schokoladen-Guss:

Schokolade grob zerkleinern. Sahne im Kochtopf aufkochen, Topf vom Herd nehmen und die Schokolade darin unter Rühren schmelzen. Guss etwas abkühlen lassen, vorsichtig von der Mitte aus über das Gebäck gießen und zu allen Seiten hin verlaufen lassen (evtl. die Platte mehrmals auf die Arbeitsfläche klopfen, damit sich der Guss gleichmäßiger "setzt" und an den Seiten mit Hilfe eines Tafelmessers etwas „hochziehen“). Guss fest werden lassen.

#### 7 Verzieren:

Restliche Creme nochmals gut durchrühren, in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und den Kuchen damit verzieren. Weiße Schokolade grob zerkleinern, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen und portionsweise in ein Papierspritztütchen füllen. Kuchen nach Wunsch damit verzieren und Ornamente auf Gefrierbeutel oder Backpapier spritzen. Ornamente fest werden lassen, vorsichtig lösen und den Kuchen damit garnieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können nur den Boden vorbereiten und ohne Füllung und Guss einfrieren.

